Boris Champy

Elévation 424, Crémant de Bourgogne, Extra Brut AOP

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

Crémant

9910225104

Aligoté

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fish & Chips (Fisch)

Als Aperitif zu Gougères (vegetarisch)

Lauwarmer Ziegenkäse mit Zitronenzeste, Honig und gerösteten Mandeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Farbe
Goldgelb mit lebendiger Perlage

Nase
Dieser Crémant verbindet im Duft eine saftige und satte gelbe Frucht, die sich mit Hefenoten und ein wenig gebrannten Zucker verbindet (wobei ich hier nur die Aromatik meine und nicht die Süße). Es ist ein Crémant, der reif wirkt, ein wenig Wachs erkennen lässt, dazu reife Zitrusnoten und ein wenig Gestein.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich der Eindruck dieses reinsortigen *Aligoté* fort. Es ist ein reifer, gelbfruchtiger saftiger Crémant, der einerseits druckvoll wirkt, andererseits wieder einen Hauch von Karamell und mürbem Apfel mitbringt.